Ein „Piwi“ unter der Lupe

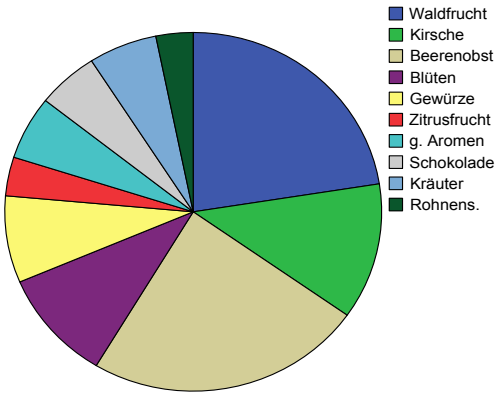
Ulrich Pedri, Josef Terleth, Versuchszentrum Laimburg

Viele Jahre bereits ist die Prüfung von Sorten mit erhöhter Widerstandskraft gegenüber Oidium und Peronospora ein Schwerpunkt der Sektionen Weinbau und Kellerwirtschaft des Versuchszentrums Laimburg. Erste Erfahrungen konnte man bereits in den frühen Neunzigerjahren z.B. mit der Sorte Regent sammeln.
Cabernet Cortis ist eine Sorte, die sich

Cabernet Cortis.

als interessant herausgestellt hat. Sie ist eine Kreuzung des Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg unter Norbert Becker aus dem Jahr 1982 zwischen Cabernet Sauvignon und Solaris. Ein komplexer Stammbaum verbirgt sich hinter Cabernet Cortis. Man findet neben Solaris auch Merzling, Gm 6493 bis hin zu Seyve-Villard als Verwandte des Cortis. Cabernet Cortis überraschte mit guten agronomischen und interessanten önologischen Vorzügen. Die Widerstandsfähigkeit gegenüber den in Südtirol gängigen Blattpilzkrankheiten Falscher und Echter Mehltau ist gut und auch gegenüber Grauschimmel und Essigfäule ist die Sorte dank der lockeren Traubenstruktur wenig anfällig. Ein Wermutstropfen sind allerdings die recht bescheidenen Erträge. Das bedeutet, dass sicherlich ein Wein im mittleren bis hohen Preissegment angestrebt werden muss, falls er reinsortig vermarktet wird. Als Verschnittpartner ist der Spielraum diesbezüglich etwas größer.
Auch die inhaltsstofflichen Eigenschaften der Sorte sind interessant. Die Tabelle zeigt einige chemische Analysedaten zur Zusammensetzung von Most und Wein. Trotz der üblichen Jahrgangsschwankungen erreicht Cabernet Cortis ein hohes Mostgewicht und einen guten Ausreifungsgrad; hohe Alkoholgrade im Wein sind die logische Konsequenz daraus. Die Säurewerte sind ebenso im guten Bereich. In besonderem Maße fällt der hohe Gerbstoffanteil und Anthocyangehalt auf. Mit 3.500 bis fast 3.700 mg/l Gesamtpolyphenolen ist die Gerbstoffmenge mit einem Tannat zu vergleichen und auf jeden Fall deutlich höher als Lagrein und Cabernet normalerweise aufweisen. Das kann einerseits ein Vorteil sein, weil die Gerbstoffe stark das Alterungspotenzial der Weine beeinflussen, andererseits aber wirken sich hohe Gerbstoffmengen negativ auf die Trinkigkeit der Weine aus. Hohe Gerbstoffmengen gehen meist einher mit der Tendenz zu stärkerer Adstringenz und auch Bitterkeit. Ganz besonders ist diesbezüglich darauf zu achten, wenn die Trauben nicht optimal ausreifen und wenn die Säurewerte im Wein zu hoch sind. Gerbstoffe und Säure ergänzen sich gewissermaßen und verstärken den Eindruck der Adstringenz.
Die Verkostungen der Versuchsweine haben sehr deutlich die sensorischen Sortencharakteristiken zum Ausdruck gebracht.
Wie aus der Grafik ersichtlich, zeichnet sich Cabernet Cortis durch ein breites Spektrum an Aromen aus, das deutlich von fruchtigen Noten geprägt ist. Duftnoten, die an Himbeere und Cassis (Schwarze Johannisbeere) erinnern, sind vordergründig vorhanden und können auch sehr einseitig dominant sein. Die sensorisch markanten Gerbstoffe sind auch zu berücksichtigen. Die Sorte bietet für die Zukunft Potenzial, aber die Anbau- und Weinausbaueingriffe müssen überlegt gewählt sein.

Grafik: Beschreibung der Aromarichtung, Sorte: Cab. Cortis 07.



ulrich.pedri@provinz.bz.it

Tabelle: Most- und Weinkennzahlen.

Sorte	Lage	Lesedatum	pH-Wert Most	Säure Most g/l	Most-gewicht °KMW	Alkohol (% Vol)	reduzierter Extrakt (g/l)	pH-Wert Wein	Säure Wein g/l	Gesamt-Polyphenole mg/l	Antho-cyane mg/l	Methanol g/100 g ALK.
Cabernet Cortis'05	Kaltern Lavardi	23.09.05	3,25	6,41	20,06	13,18	33,20	3,79	5,30	3669	610	
Cabernet Cortis'06	Kaltern Lavardi	27.09.06	3,17	8,20	21,33	14,06	33,90	3,78	5,40	3389	527	0,22
Cabernet Cortis'07	Kaltern Lavardi	21.09.07	3,39	5,90	23,20	15,92	39,00	4,14	4,50	3541	699	0,15